PUNKTAL

Panetera
Capacidad 900 grs.
PK-PA6301

Recetario

24 exquisitas recetas para disfrutar tu horno de pan Punktal

Equivalencias

1 CUP =	165 g DE HARINA 000, 0000 o INTEGRAL FINA	1 CDITA. =	4 g DE AZÚCAR
1 CUP =	130 g DE HARINA DE CENTENO	1 CDITA. =	5 g DE SAL
1 CUP =	200 g DE AZÚCAR IMPALPABLE	1 ½ CDA. =	10 g DE LECHE EN POLVO
1 CUP =	230 g DE AZÚCAR	1 CDA. DE ACEITE =	10 ml
1 CDA. =	12 g DE AZÚCAR	1 CDA. =	10 g DE POLVO DE HORNEAR
		1 HUEVO =	50 ml DE LÍQUIDO

Consejos Utiles

Pasos para incorporar los ingredientes en el horno de pan

1- Colocar el grupo de ingredientes líquidos en un bol, mezclarlos ligeramente y luego incorporarlos al molde.

2- A continuación mezclar el conjunto de ingredientes secos en otro bol e incorporar al molde cubriendo los líquidos.

3- Colocar la manteca (en caso de estar presente en la receta) y la sal en esquinas separadas del molde.

4- Por último en el centro, realizar un hueco en la harina y colocar allí la levadura (cuidar que no esté en contacto con los líquidos ni la sal).

5- Configurar en la máquina el programa y la regulación que correspondan según se detalla en la receta. Se recomienda elegir una corteza mediana para todas las recetas incluidas en el recetario.

* NOTA: Los agregados (como ser: avena arrollada, semillas, queso rallado, etc.) incorporarlos al sonar el timbre, junto a los líquidos o a los ingredientes secos egún se aclare en cada receta.

* IMPORTANTE: Para una correcta utilización del equipo es imprescindible la lectura del Manual de Instrucciones que viene junto al horno de pan.

Las fotografías publicadas en éste recetario tienen un carácter ilustrativo.

Masas

Masa para Pizza

AGUA	320 ml
ACEITE DE OLIVA	1 CDA.
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	1 CDITA.
SAL	CDITAS.
LEVADURA	1 SOBRE

MASA DE PIZZA

Programa 9

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Preparación

1. Una vez lista la masa, calentar el horno a 200 °C.
2. Dividir la masa en tres bollos de igual tamaño.
3. Dejar duplicar el volumen.
4. Desgasificar y darle forma de círculo.
5. Dejar descansar 5 min y colocarle la salsa.
6. Dejar levar nuevamente durante 20 minutos.
7. Precocinar 8 minutos.
8. Agregar el queso y condimentos y llevar nuevamente al horno.
10. Hornear hasta que el queso se derrita. Al retirar decorar con aceitunas y espolvorear con orégano.

Masas

Enrollados de Salchichas y Salsa

AGUA	325 ml
QUESO PARMESANO	50 g
HARINA 000	500 g
PIMIENTA NEGRA.	1 CDITA.
LEVADURA	2 CDITAS.
HUEVO PARA PINTAR	
SALSA DE TOMATE	A GUSTO
SALCHICHAS	10 UNID.

MASA
Programa 8
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Preparación

1. Una vez lista la masa colóquela sobre la mesada espolvoreada con harina.
2. Dividir la masa en 10 rectángulos de iguales medidas.
3. Colocar en el rectángulo una salchicha y por encima de ésta, la salsa.
4. Enrollar y hacer presión en las puntas para que no se salga nada del relleno.
5. Colocar los cilindros con el cierre hacia abajo en una placa enmantecada y dejar levar el doble de su volumen, tapados.
6. Una vez levados los cilindros pinte con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado.
7. Hornear a 200 °C durante 15 a 20 minutos.

Acerca de los ingredientes

- Tanto el agua, como los huevos y la crema de leche, deben estar a temperatura ambiente. Así como también la manteca (punto pomada).
- La harina debe estar previamente tamizada.
- Si las medidas son tomadas con la copa (cup) o la cuchara de medición suministrada junto al horno de pan, incorporar el ingrediente y luego asentarlo con un golpecito sobre la mesada, para que quede nivelado.

Durante el funcionamiento del horno de pan

- Se puede abrir la tapa del horno de pan en funcionamiento solamente cuando está amasando, en el resto de las operaciones, o sea, cuando está fermentando y cocinando, no es aconsejable hacerlo. Verificar si es necesario adicionar harina o líquido solamente cuando se encuentre en la etapa del amasado.
- Comprobar la consistencia de la masa durante la operación de mezclado, recordar que los hornos de pan requieren de una masa más blanda que la que se elabora a mano, ya que debe tener la suficiente humedad como para resistir la presión del amasado.
- Si la masa se pega mucho a las paredes del molde, se puede espolvorear con harina hasta que no se pegue más, pero siempre logrando una consistencia blanda.

Para una mayor conservacion de tus elaboraciones

- Luego de desmoldar el pan recién horneado sobre una rejilla de alambre y dejar enfriar bien, envolverlo con papel film para que conserve su frescura por más tiempo.

Consejos para adaptar o crear recetas propias en el horno de pan

- Tenga en cuenta el huevo como parte del líquido: 1 huevo = 50 ml de líquido, agregue o quite el equivalente de líquido conforme se quite o se agregue huevo. Si las recetas que quiera realizar corresponden a recetas de pan hecho a mano, será conveniente que agregue entre un 7% a un 10% adicional sobre el total de los líquidos.

- Es preferible una masa blanda incial a la cual hay que agregarle harina, que una masa dura, ya que es más difícil que absorba el líquido una vez que está hecho el bollo.

- Experimente con las cantidades de los ingredientes hasta lograr un resultado óptimo. Conozca primero su aparato y haga varios panes antes de empezar a experimentar. Utilice las recetas de este recetario para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y el líquido, y después determinar las cantidades correspondientes de levadura, azúcar, sal y aceite/manteca/margarina. Le recomendamos desarrollar sus propias recetas de pan tomando por base las recetas aquí presentadas, y sólo más tarde pasar a otras cosas. Oriéntese en la tabla de "Tiempos del proceso de cocción" del manual de la máquina.

Especialidades Dulces

Nudos de Cheddar

MOSTAZA	1 CDITA.
QUESO CHEDDAR RALLADO	115 g
AGUA	325 ml
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	A GUSTO
HARINA 000	500g=3 CUPS
LEVADURA	2 CDITAS.
HUEVO PARA PINTAR	

MASA
Programa 8
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Preparación

1. Una vez lista la masa colocar sobre la mesada espolvoreada con harina.
2. Dividir la masa en 10 porciones iguales.
3. Estirarlas en forma de cilindro y atar en forma de nudo.
4. Colocar los nudos en una placa enmantecada y dejarlos levar al doble de su volumen tapados.
5. Una vez levados los nudos pintar con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado.
6. Hornear a 200ºC durante 15 a 20 minutos.

Mermelada de Naranja

A. NARANJAS (PELADAS A VIVO Y LUEGO CORTADAS EN CUBOS)	2 CUPS
CÁSCARA DE NARANJAS (CORTADAS EN JULIANA)	1 CUP
AZÚCAR	1 CUP
AGUA	2 CDAS.

MERMELADA
Programa 10
+ 1 HORA DE COCCIÓN EXTRA

B. JUGO DE NARANJAS MEDIANAS	3 UNID.
RALLADURA DE CÁSCARA DE NARANJAS	2 UNID.
AZÚCAR	1 CDA
PECITINA	2 CDITAS.

MERMELADA
Programa 10
+ 1 HORA DE COCCIÓN EXTRA

Dulce de Frutas

MANZANAS (PELADAS Y CORTADAS EN CUBITOS)	3 CUPS
AZÚCAR	1 CUP
JUGO DE LIMÓN	3 CDAS.

MERMELADA
Programa 10

* Nota: Se podría reemplazar la manzana por otra fruta de estación como frutillas o ciruelas, reemplazando en estos casos el jugo de limón con 1 cucharada de agua.

Indice

Panes Basicos

Pan de Miga..... Pág 6
Brioches..... Pág 6
Pan Sin sal..... Pág 7
Pan Blanco Familiar..... Pág 7
Pan Integral malteado..... Pág 8

Panes Especiales

Pan Multicereal..... Pág 8
Pan de Aceitunas y Aceite de Oliva..... Pág 9
Pan de Queso y Sésamo..... Pág 9
Pan de Pesto y Parmesano..... Pág 10
Pan de Cebolla..... Pág 10

Panes para Celiacos

Pan Blanco para Celíacos..... Pág 11
Masa para el Té..... Pág 11
Pan al Oreganato..... Pág 12

Especialidades Dulces

Pan de Bananas y Nueces..... Pág 12
Pan de Naranja..... Pág 13
Pan Dulce de Chocolate y Naranja..... Pág 13
Budín Inglés..... Pág 14
Pan de Miel y Especias Dulces..... Pág 15
Budín de Zanahorias..... Pág 15
Mermelada de Naranja..... Pág 16
Dulce de Frutas..... Pág 16
Nudos de Cheddar..... Pág 17

Masas

Enrollados de Salchichas y Salsa..... Pág 18
Masa para Pizza..... Pág 19

Pan de Miga

AGUA	320 ml
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	2 CDITAS.
LECHE EN POLVO DESCREMADA	1 ½ CDA.
MANTECA O MARGARINA	25 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

PAN BLANCO
Programa 1
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Brioche

HUEVOS	4 UNID.
LECHE	50 ml
HARINA 0000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	70 g = 1/3 CUP
MANTECA	100 g
SAL	1 PIZCA
LEVADURA	1 SOBRE

COCCION
Programa 11
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Pan de Miel y Especias Dulces

HUEVOS	3 UNID.
MIEL	175 g
LECHE	150 ml
AZÚCAR NEGRA	100 g = 1/2 CUP
ESPECIAS DULCES (CANELA, ANÍS EN POLVO, NUEZ MOSCADA, PIMIENTA, ETC.)	1 CDITA.
HARINA 0000	300 g = 1 3/4 CUP
MANTECA	85 g
LEVADURA	1 SOBRE

DULCE
Programa 4
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Budin de Zanahorias

HUEVOS	3 UNID.
*ZANAHORIAS RALLADAS	250 g
ACEITE	200 ml,
CANELA	1 CDA.
AZÚCAR NEGRA	200 g = 1/4 + 1/3 CUP
HARINA 0000	300 g = 2 CUP
POLVO DE HORNEAR.	20 g = 2 CDITAS.
BICARBONATO DE SODIO	1 CDITA.
SAL	1 PIZCA
*PASAS DE UVA	50 g

TORTA
Programa 7
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

* Agregar la zanahoria rayada con los líquido y las pasas de uva cuando suene el timbre.

Especialidades Dulces

Budin Ingles

INGREDIENTES GRUPO 1

MANTECA	200 g
AZÚCAR IMPALPABLE	230 g = 1 CUP
HUEVOS (DE UNO A LA VEZ)	5 UNID.
RAYADURA DE LIMÓN	1/2 LIMÓN
ESENCIA DE VAINILLA	1 CDITA.

INGREDIENTES GRUPO 2

HARINA 0000	250 g = 1 $^{1}/_{2}$ CUP
ALMIDÓN DE MAÍZ	20 g
POLVO PARA HORNEAR	1 $^{1}/_{2}$ CDITA.
FRUTA ABRILLANTADA	100 g
NUECES	40 g

TORTA

Programa 7

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes del Grupo 1 en un bol e introducirlos en la máquina.
2. Mezclar los ingredientes del Grupo 2 en otro bol y agregar al molde.
3. Poner el horno en funcionamiento.
4. Agregar la fruta abrillantada y las nueces cuando suene el timbre.
5. Introducir un cuchillo en el pan una vez terminado el tiempo del programa, si el filo del mismo está mojado al retirarlo de la pieza, agregar 10 min de cocción extra.

Panes Basicos

Pan Sin Sal

AGUA	320 ml
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
LECHE EN POLVO	1 1/2 CDA.
AZÚCAR	1 CDA.
MANTECA	25 g
LEVADURA	2 CDITAS.

SUPER RAPIDO

Programa 5

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Pan Blanco Familiar

AGUA	160 ml
LECHE	160 ml
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	2 CDITAS.
MANTECA	30 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

PAN BLANCO

Programa 11

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Panes Basicos

Pan Integral Malteado

AGUA	200 ml
MIEL O EXTRACTO DE MALTA	1 CDITA.
LECHE	125 ml
AZÚCAR	1 CDA.
HARINA INTEGRAL	200 g = 2 CUPS
HARINA 000	300 g = 1 $^{3}/_{4}$ CUP
MANTECA	40 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

PAN INTEGRAL
Programa 3
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Panes Especiales

Pan Multicereal

AGUA	250 ml,
LECHE	100 ml
HARINA 000	350 g = 2 CUPS
HARINA INTEGRAL	90 g = $^{1}/_{2}$ CUP
HARINA CENTENO	60 g = ^{1}/3 CUP
MIX DE SEMILLAS (GIRASOL, LINO, AMAPOLA)	3 CDAS.
AVENA ARROLLADA	3 CDAS.
AZÚCAR	2 CDITAS.
MANTECA	40 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	1 SOBRE

PAN INTEGRAL
Programa 3
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Especialidades Dulces

Pan de Naranja

HUEVOS	2 UNID.
LECHE	80 ml
JUGO DE NARANJA	100 ml
RALLADURA DE NARANJA	2 NARANJAS
HARINA 0000	300 g = 2 CUPS
HARINA INTEGRAL	200 g = 1 $^{1}/_{4}$ CUP
AZÚCAR	100 g = 1/2 CUP
MANTECA	100 g
SAL	1/2 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE
*PASAS DE UVA	100 g

* Agregar las pasas de uva cuando suene el timbre.

PAN INTEGRAL
Programa 3
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Pan Dulce de Chocolate y Naranja

MIEL	1 CDA.
YEMAS DE HUEVO	3 UNID.
RALLADURA DE NARANJA	1 UNID.
LECHE	200 ml
ESENCIA DE VAINILLA	1 CDITA.
ESCENCIA DE PAN DULCE	1 CDITA.
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR IMPALPABLE	100 g = 1/2 CUP
MANTECA	120 g,
SAL	½ CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE
*CHOCOLATE (CHIPS o CHOCOLATE PICADO)	100 g

* Agregar los chips de chocolate cuando suene el timbre.

PAN INTEGRAL
Programa 3
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Panes para Celiacos

Pan al Oreganato

AGUA	320 ml
ACEITE DE OLIVA	3 CDAS.
QUESO RALLADO	65 g = 1/3 CUP
ORÉGANO DESHIDRATADO	3 1/2 CDAS.
HUEVOS	2 UNID.
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2 2/3 CUPS
AZÚCAR	1 CDA.
SAL	1 1/4 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE

SIN GLUTEN

Programa 6

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Especialidades Dulces

Pan de Bananas y Nueces

INGREDIENTES GRUPO 1		INGREDIENTES GRUPO 2	
ACEITE DE GIRASOL	2 CDAS.	HARINA 0000	1 1/2 CUP
LECHE	120 ml	POLVO DE HORNEAR	1 1/2 CDITA.
PURÉ DE BANANAS	1/2 CUP	BICARBONATO DE SODIO	1/2 CDITA.
HUEVOS	2 UNID.	AZÚCAR	1/2 CUP
RAYADURA DE CÁSCARA DE LIMÓN	1 LIMÓN	SAL	1/2 CDITA.
		NUECES (PICADAS)	1/2 CUP

DULCE

Programa 4

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Mezclar todos los ingredientes del grupo 1 en un bol e introducirlos en la máquina.
Mezclar los ingredientes del grupo 2 en otro bol y agregar al molde.
Poner el horno en funcionamiento. Agregar las nueces cuando suene el timbre.
* NOTA: PROGRAMA 4 - El pan cocido mediante este programa, generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.

Panes Especiales

Pan de Aceitunas y Aceite de Oliva

ACEITE DE OLIVA	3 CDAS.
LECHE	350 ml
*ACEITUNAS	60 g
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
SAL	1 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE

* Agregar las aceitunas negras y/o verdes descarozadas junto a los líquidos.

PAN NORMAL Y BLANCO

Programa 1

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Pan de Queso y Sesamo

LECHE	350 ml
QUESO RALLADO TIPO GRUYERE	100 g
MOSTAZA	2 CDITAS.
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
SEMILLAS DE SÉSAMO	A gusto
MANTECA	25 g
SAL	1 1/2 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE

* Agregar las semillas de sésamo junto con la harina.

PAN FRANCÉS

Programa 2

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Panes Especiales

Pan de Pesto y Parmesano

AGUA	350 ml
QUESO PARMESANO RALLADO	60 g
PESTO	3 CDAS.
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	1 CDA.
SAL	2 / CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

PAN FRANCÉS
Programa 2
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Pan de Cebolla

CEBOLLA (PICADA Y SALTEADA SIN SAL HASTA ESTAR TRANSPARENTE)	150 g
ACEITE	2 CDAS.
LECHE	320 ml
PIMIENTA	A GUSTO
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
MANTECA	25 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

PAN BLANCO
Programa 1
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Panes para Celiacos

Pan Blanco para Celiacos

LECHE	300 ml
ACEITE DE GIRASOL	5 CDAS.
HUEVOS	2 UNID.
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2 $^{2}/_{3}$ CUPS
AZÚCAR	2 CDAS.
SAL	1 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE

PAN BLANCO
Programa 1
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

Masa para el Te

HUEVOS	2 UNID.
MIEL	60 g
LECHE	250 ml
AZÚCAR RUBIA	115 g = 1/2 CUP
ESPECIAS DULCES (CANELA, ANÍS EN POLVO, NUEZ MOSCADA, PIMIENTA, CARDAMOMO)	1 CDITA.
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2 $^{2}/_{3}$ CUPS
MANTECA	85 g
SAL	1 PIZCA
LEVADURA	1 SOBRE

SIN GLUTEN
Programa 6
RENDIMIENTO 680 GRAMOS

* NOTA: PROGRAMA 04: El pan cocido mediante este programa, generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.